**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

**на оказание услуг по организации питания сотрудников ООО «ВОЛМА-Воскресенск»**

**1. Предмет тендера**

Предметом настоящего тендера является заключение договора на комплексное оказание услуг по организации питания сотрудников производственной площадки «ВОЛМА- Воскресенск».

**2. Срок оказания услуги:** с момента заключения договора и до 31.12.2019 г. с возможностью пролонгации.

**3. Исходные данные по оказанию услуг:**

ООО «ВОЛМА-Воскресенск»

Адрес: Московская область, г. Воскресенск, ул. Кирова, д.3, стр.1

Среднее количество обедающих сотрудников в день: 150- 160 чел.

Оснащение: Помещение, оборудованное для приготовления и приема пищи.

Режим питания: разовый – Обед с 12:00 до 14:00, в будние дни.

Примерное меню на 2 недели приведено в Приложении №1 к данному техническому заданию.

**4. Общие требования**

4.1. Исполнитель должен предоставить полный комплекс услуг, необходимых для организации питания сотрудников Заказчика в соответствии с требованиями настоящего технического задания:

- закупка, доставка продуктов питания;

- разработка, предоставление меню;

- приготовление блюд в соответствии с разработанным меню;

- обслуживание и уборка помещений для приема пищи в месте нахождения Заказчика;

- сбор, хранение и вывоз отходов (пищевых и бытовых).

4.1.1. **Возможные варианты организации питания:**  
Вариант 1: Доставка готовых обедов, подогрев и организация питания сотрудников на территории Заказчика;

Вариант 2: Организация процесса приготовления пищи и организация питания сотрудников предприятия Заказчика на условиях аренды помещения столовой, оборудования и оплаты коммунальных платежей.

Ориентировочная сумма аренды помещения и оборудования (без учета расходов на коммунальные услуги): 64 000,00 рублей в месяц с учетом НДС.

4.2. Исполнитель в составе заявки предоставляет Заказчику сведения о составе примерного меню, его пищевой ценности, рецептурах блюд и кулинарных изделий, требованиях к качеству пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий.

4.3. Уполномоченный представитель Заказчика ежедневно до 15:00 накануне направляет Исполнителю заявку с необходимым количеством порций обедов на следующий день (по электронной почте, телефонной, факсимильной связи).

4.4. Меню на предстоящую неделю разрабатывает шеф-повар Исполнителя и согласовывает с уполномоченным представителем Заказчика. Исполнитель ежедневно размещает в общем доступе в помещении для приема пищи на территории Заказчика утвержденное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

4.5. Исполнитель должен предоставить и своевременно пополнять:

- приборы для специй (соль, перец черный молотый) из расчета прибор для специй на каждый обеденный стол;

- бумажные салфетки, зубочистки.

4.6. Исполнитель должен соблюдать Правила Техники Безопасности в соответствии с действующим законодательством, Стандартные правила для подрядчиков в области охраны труда, здоровья и безопасности, с которыми его ознакомит представитель Заказчика, правила противопожарной безопасности, а также правила пользования и экономии тепловой и электрической энергией.

Сотрудники Исполнителя обязаны соблюдать пропускной режим и правила внутреннего распорядка, принятые на территории Заказчика; иметь допуск по состоянию здоровья к деятельности по организации питания, подтвержденный соответствующими медицинскими заключениями; должны быть оформлены в штате юридического лица Исполнителя; предоставлять качественное обслуживание в специальной одежде.

4.7. Требования к ассортименту, к сырью, полуфабрикатам и пищевым продуктам, непосредственно используемым в питании сотрудников Заказчика:

Исполнитель должен обеспечить минимальный ассортимент блюд из расчета двухнедельного меню:

- холодные закуски (салаты) не менее 8 наименований;

- первые блюда не менее 6 наименований;

- вторые блюда не менее 9 наименований;

- гарниры не менее 6 наименований;

- напитки собственного приготовления не менее 5 наименований;

- кисломолочная продукция в ассортименте;

- хлеб не менее 2 видов.

4.8. Пищевые продукты и сырье, используемые для приготовления блюд, по показателям безопасности и пищевой ценности должны соответствовать требованиям санитарно-эпидемиологической безопасности, федеральному законодательству, гигиеническим нормативам, правилам санитарно-эпидемиологического надзора (контроля), иных действующих нормативных документов.

Качество и безопасность продукции должны подтверждаться сертификатами соответствия или декларациями о соответствии, или их копиями, ветеринарными сопроводительными документами на продукцию животного происхождения или свидетельствами о государственной регистрации для продуктов специального назначения, или их копиями.

4.9. При организации питания с использованием готовой охлажденной упакованной пищевой продукции, изготовленной без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации, сроки годности такой продукции должны составлять от 4 до 10 суток.

Упаковка пищевых продуктов должна быть изготовлена из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами (прошедших государственную регистрацию), обеспечивать сохранность качества и безопасность пищевых продуктов при хранении, транспортировке и реализации, и быть удобной для пользования.

Маркировка упаковки и транспортной тары пищевых продуктов (продовольственных товаров) должна соответствовать требованиям действующих нормативных правовых актов, нормативных и технических документов.

4.10. Каждая партия продукта должна сопровождаться соответствующими товарно-транспортными документами. По требованию Заказчика Исполнитель предоставляет ему сведения о требованиях к качеству поставляемых пищевых продуктов и продукции, предусмотренных нормативными и техническими документами, необходимые для приемки продуктов по качеству.

4.11. При наличии на территории Заказчика помещений, оборудованных для доготовки, раздачи блюд и приема пищи, Исполнитель своими силами осуществляет раздачу блюд, уборку со столов, мытье посуды и кухонного оборудования, содержит в чистоте мебель и помещение столовой.

4.12. Порядок сбора, хранения и вывоза пищевых отходов:

Пищевые отходы собираются Исполнителем для хранения и вывоза в месте, установленном Заказчиком. Пищевые отходы хранятся в отдельных контейнерах, отвечающих требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания». В целях исключения возможности загнивания и разложения отходов срок хранения в холодное время года (при температуре -5° и ниже) должен быть не более трех суток, в теплое время (при плюсовой температуре свыше +5°) не более двух суток. Вывоз отходов и обработка контейнеров производится Исполнителем. Сжигание мусора не допускается.

4.13. Требования соответствия нормативным документам (лицензии, допуски, разрешения, согласования):

Качество услуг по организации питания должно соответствовать требованиям нормативных правовых актов. Услуги по организации питания сотрудников, блюда и кулинарные изделия должны отвечать требованиям санитарно-эпидемиологической безопасности, установленными международными соглашениями, в том числе: Соглашением Таможенного союза по санитарным мерам от 11.12.2009 и «Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 с учетом Решения Коллегии Евразийской экономической комиссии от 13.06.2012 г. №89 «О применении Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», с 01.07.2013г. требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880, санитарно-эпидемиологическими правилами, нормами и гигиеническими СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»; СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов из продовольственного сырья», СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

Потребительские свойства блюд, кулинарных изделий, пищевых продуктов, используемых в питании, их органолептические свойства, включая внешний вид и оформление, потребительскую упаковку и массу (объём порций), технологии изготовления, рецептуры, условия изготовления должны соответствовать настоящим Требованиям, действующим национальным стандартам.

**5. Начальная (максимальная) цена договора на оказание услуг (стоимость 1 «обеда»): не установлена.**

В цену включаются все расходы Участника, производимые им в процессе оказания услуги, по приготовлению, упаковке, доставке, а также страховки, уплата налогов, сборов и других обязательных платежей.

**6. Форма и порядок оплаты**

6.1. Форма оплаты: безналичный расчет.

6.2. Оплата за оказанные услуги производится Заказчиком путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя в течение 10 (десяти) рабочих дней с даты подписания актов оказанных услуг.